



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Baccalà al verde



4 Persone

Secondi Categoria

media Difficoltà

2 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, pentola, padella, teglia**

Il baccalà è un ingrediente molto utilizzato nella cucina ligure che ne è uno dei maggiori importatori dai mari del nord. Questa ricetta di baccalà con le patate è ottima sia come antipasto che come secondo.

Ingredienti

- 1 kg di baccalà
- 400 gr di patate
- 6 acciughe
- 12 olive
- 10 gr di capperi sotto sale
- 50 gr di pinoli
- 1 l di latte
- 1/2 cipolla
- 1 carota
- sedano
- aglio
- prezzemolo
- farina
- vino bianco
- olio extra vergine d'oliva
- sale

Preparazione Baccalà al verde

Passo 1.

Mettete il baccalà in ammollo per 24 ore cambiando spesso l'acqua, in alternativa utilizzate del baccalà già ammollato.

Passo 2.

Lasciate riposare il baccalà in una ciotola con del latte per qualche ora.

Passo 3.

Sbollentate le patate e tagliatele a fette.

Passo 4.

Preparate un soffritto con 2 spicchi d'aglio, 1 carota, 1 gambo di sedano, molto prezzemolo i capperi e le olive tagliate a pezzetti e le acciughe.

Passo 5.

Unite il baccalà tagliato in pezzi e sfumate con 1 bicchiere di vino bianco, quindi fate cuocere per una ventina di minuti.

Passo 6.

Mettete le patate tagliate a fette nel fondo di una teglia unta con dell'olio, quindi disponetevi sopra il baccalà con il suo condimento.

Passo 7.

Completate la cottura in forno preriscaldato a 180° per qualche minuto.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 30/12/2019
- ✓ **Calorie:** 520 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (6 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)